THE INTERNATIONAL AND NATIONAL CONFERENCE ON

BUSINESS ADMINISTRATION AND ACCOUNTANCY 2018 (INCBAA 2018)

Khon Kaen, Thailand • February 22-23, 2018

CONFERENCE PROCEEDINGS

Conference Proceedings of the International and National Conference on Business Administration and Accountancy 2018 (INCBAA 2018)

ISBN

Published by

คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี
Khon Kaen Business School
Faculty of Business Administration and Accountancy

Faculty of Business Administration and Accountancy
(KHON KAEN Business School: KKBS), Khon Kaen University.
123 Mittraphap Road, Muang, Khon Kaen 40002 Thailand
Tel: +66 4320 2401 Fax: +66 4320 2402
Website: www.kkbs.kku.ac.th
E-mail: incbaa2018@kku.ac.th

Copyright holders are authors of the individual submissions.

INCBAA 2018 SPONSORS

KHON KAEN University

Tourism Authority Of Thailand,

Khon Kaen Office

Cho Thavee Public Company Limited

TABLE OF CONTENTS

Pages

A Massage from the Dean of Faculty of Business Administration And Accountancy, Khon Kaen University

A Massage from the Dean of Faculty of Business Administration, Chiang Mai University

A Massage from the Dean of Faculty of Management And Tourism, Burapha University

A Massage from the Dean of Faculty of Management Sciences, Prince of Songkla University

About TRBS Net

Incbaa 2018 Sponsors

Program At A Glance

Presentation Schedule

The List of Presented Papers – Astracts

The List of Presented Papers – Full Papers

The List of **THAI** Presented Papers – Astracts

The List of **THAI** Presented Papers– Full Papers

SESSION CHAIR

Faculty of Business Administration and Accountancy, Khon Kaen University

Asst. Prof. Dr. Kawpong Polyorat
Asst. Prof.Dr.Wannapa Luekitinan
Asst. Prof. Dr. Siriluck Sutthachai
Asst.Prof.Dr.Sakchai Setarnawat
Assoc. Prof. Dr. Nitipon Phutachote
Asst. Prof. Dr. Kawpong Polyorat
Asst. Prof. Anurak Tongsokhowong
Asst. Prof. Dr. Siriluck Sutthachai
Asst. Prof. Dr. Aree Kalpana
Asst. Prof. Dr. Khwanradee Tuntrabundit
Assoc.Prof.Dr.Narumon Kimpakorn
Dr.Jinnapas Pathumporn
Asst. Prof. Dr. Sirirak Khaochaimaha

ผศ.ดร.ก่อพงษ์ พลโยราช
ผศ.ดร.วรรณภา ลือกิตินันท์
ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ ศุทธชัย
ผศ.ดร. ศักดิ์ชัย เศรษฐ์อนวัช
รศ.ดร.นิติพล ภูตะโชติ
ผศ.ดร.ก่อพงษ์ พลโยราช
ผศ.อนุรักษ์ ทองสุโขวงศ์
ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ ศุทธชัย
ผศ.ดร.อารีย์ กัลปนา
ผศ.ดร.ขวัญฤดี ตันตระบัณฑิตย์
รศ.ดร.นฤมล กิมภากรณ์
ดร.จินณพัษ ปทุมพร
ผศ.ดร.ศิริรักษ์ ชาวไชยมหา

Peer Review Boards for

The International and National Conference on Business Administration and Accountancy 2018

Faculty of Business Administration and Accountancy, Khon Kaen University

Assoc. Prof. Dr. Krittapa Sanchaitorn
Assoc. Prof. Dr. Nitipon Phutachote
Asst. Prof. Dr. Kawpong Polyorat
Asst. Prof. Dr. Chuenjit Aungvaravong
Asst. Prof. Dr. Donruetai Kovathanakul
Asst. Prof. Dr. Napaporn Likitwongkajon
Asst. Prof. Dr. Buntid Sawunyavisuth
Asst. Prof. Dr. Siriluck Sutthachai
Asst. Prof. Dr. Aree Naipinit
Asst. Prof. Varoon Tuntrabundit
Dr. Kumpanart Siriyota
Dr. Tongrawee Silanoi
Dr. Paweena Kongchan
Dr. Patchaporn Mahasuweerachai
Dr. Witchulada Vatchagool

Assoc. Prof. Dr. Pensri Jaroenwanit
Assoc. Prof. Dr. Surachai Chancharat
Asst. Prof. Dr. Khwanruedee Tuntrabundit
Asst. Prof. Dr. Thirachaya Maneenetr
Asst. Prof. Dr. Nongnit Chancharat
Asst. Prof. Dr. Nuanchawee Sangchai
Asst. Prof. Dr. Sirirak Khaochaimaha
Asst. Prof. Dr. Sukanda Nakhapaksin
Asst. Prof. Parichart Bootwong
Asst. Prof. Anurak Tongsokhowong
Dr. Jinnapas Pathumporn
Dr. Thianthip Bandoophanit
Dr. Pongsutti Phuensane
Dr. Pattarakhuan Pilangarm
Dr. Arnon Kamworn

Faculty of Business Administration, Chiang Mai University

Assoc. Prof. Dr. Narumon Kimpakorn
Assoc. Prof. Suvanna Laohavisudhi

Assoc. Prof. Dr. Ravi Lonkani
Asst. Prof. Dr. Khongphu Nimanandh

Asst. Prof. Dr. Kemakorn Chaiprasit
Asst. Prof. Dr. Naruanard Sarapaivanich
Asst. Prof. Dr. Saranya Kantabutra
Asst. Prof. Dr. Amonlaya Kosaiyakanont
Dr. Nittaya Jariangprasert
Dr. Pichayalak Pichayakul
Dr. Warat Winit
Dr. Sainatee Chernbumroong
Dr. Erboon Ekasingh
Asst. Prof. Dr. Jomjai Sampet
Asst. Prof. Dr. Manatip Tangeakchit
Asst. Prof. Dr. Adisak Theeranuphattana
Dr. Duraya Sukthomya
Dr. Pitima Diskulnetivitta
Dr. Puritud Inya
Dr. Wisuttorn Chit-aree
Dr. Attaphong Peeracheir

Faculty of Management and Tourism, Burapha University

Assoc. Prof. Dr. Vutthichat Soonthonsmai
Asst. Prof. Dr. Naruemon Choochinprakarn
Asst. Prof. Dr. Sakchai Setarnawat
Asst. Prof. Dr. Wannapa Luekitinan
Dr. Kanvalai Nontakaew Ferry
Dr. Jirapa Phungbangkruay
Dr. Neydao Chaiyakhet
Dr. Wanvicechanee Tanoamchard
Dr. Sirada Jarutakanont
Assoc. Prof. Sukumarn Shumnij
Asst. Prof. Dr. Pornrat Sadangharn
Asst. Prof. Dr. Sombat Thamrongsinthaworn
Asst. Prof. Acting Sub Lt.Tanaphon Nitichaowakul
Dr. Karoon Suksonghong
Dr. Tinikan Sungsuwan
Dr. Phetchalas Wiriyasuebphong
Dr. Waranpong Boonsiritomachai

Faculty of Management Sciences, Prince of Songkla University

Asst. Prof. Dr. Teerasak Jindabot
Asst. Prof. Dr. Suthinee Rergkam
Dr. Kulwadee Limusunno
Dr. Mattanachai Soothipan
Asst. Prof. Dr. Siriluk Bangchokdee
Dr. Klangjai Sangwijit
Dr. Daraneekorn Supanthee
Dr. Sumana Laparojgit

คณะกรรมการพิจารณาบทความ
การประชุมวิชาการระดับนานาชาติและระดับชาติ ด้านบริหารธุรกิจและการบัญชี 2561

คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

รศ.ดร.กฤตพา แสนชัยธร
รศ.ดร.นิติพล ภูตะโชติ
ผศ.ดร.ก่อพงษ์ พลโยราช
ผศ.ดร.ชื่นจิตร อังวราวงศ์
ผศ.ดร.ดลฤทัย โกวรรธนะกุล
ผศ.ดร.นภาพร ลิขิตวงศ์ขจร
ผศ.ดร.บัณฑิต สวรรยาวิสุทธ์
ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ ศุทธชัย
ผศ.ดร.อารีย์ นัยพินิจ
ผศ.วรุณ ตันตระบัณฑิตย์
ดร.กัมปนาถ ศิริโยธา
ดร.ทองรวี ศิลาน้อย
ดร.ปวีนา กองจันทร์
ดร.พัชราภรณ์ มหาสุวีระชัย
ดร.วิชชุลดา เวชกูล
รศ.ดร.เพ็ญศรี เจริญวานิช
รศ.ดร.สุรชัย จันทร์จรัส
ผศ.ดร.ขวัญฤดี ตันตระบัณฑิตย์
ผศ.ดร.ฐิรชญา มณีเนตร
ผศ.ดร.นงค์นิตย์ จันทร์จรัส
ผศ.ดร.นวลฉวี แสงชัย
ผศ.ดร.ศิริรักษ์ ชาวไชยมหา
ผศ.ดร.สุกานดา นาคะปักษิณ
ผศ.ปาริชาต บุตรวงค์
ผศ.อนุรักษ์ ทองสุโขวงศ์
ดร.จินณพัษ ปทุมพร
ดร.เทียนทิพย์ บัณฑุพาณิชย์
ดร.พงษ์สุทธิ พื้นแสน
ดร.ภัทรขวัญ พิลางาม
ดร.อานนท์ คำวรณ์

คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รศ. ดร.นฤมล กิมภากรณ์
รศ. สุวรรณา เลาหะวิสุทธิ์
ผศ.ดร.เขมกร ไชยประสิทธิ์
ผศ.ดร.นฤนาถ ศราภัยวานิช
ผศ.ดร.ศรัญญา กันตะบุตร
ผศ.ดร.อมลยา โกไศยกานนท์
ดร.นิตยา เจรียงประเสริฐ
ดร.พิชญลักษณ์ พิชญกุล
ดร.วรัท วินิจ
ดร.สายนที เฉินบำรุง
ดร.เอื้อบุญ เอกะสิงห์
รศ. ดร.รวี ลงกานี
ผศ.ดร.ก้องภู นิมานันท์
ผศ.ดร.จอมใจ แซมเพชร
ผศ.ดร.มนทิพย์ ตั้งเอกจิต
ผศ.ดร.อดิศักดิ์ ธีรานุพัฒนา
ดร.ดุรยา สุขถมยา
ดร.ปิติมา ดิศกุลเนตวิทย์
ดร.ภูริทัต อินยา
ดร.วิสุทธร จิตอารี
ดร.อรรถพงศ์ พีระเชื้อ

คณะการจัดการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยบูรพา

รศ.ดร.วุฒิชาติ สุนทรสมัย
ผศ.ดร.นฤมล ชูชินปราการ
ผศ.ดร.ศักดิ์ชัย เศรษฐ์อนวัช
ผศ.ดร.วรรณภา ลือกิตินันท์
ดร.กัญจนวลัย นนทแก้ว แฟร์รี่
ดร.จิราภา พึ่งบางกรวย
ดร.เนตรดาว ชัยเขต
ดร.วรรณวิชนี ถนอมชาติ
ดร.ศิรดา จารุตกานนท์
รศ.สุขุมาลย์ ชำนิจ
ผศ.ดร.พรรัตน์ แสดงหาญ
ผศ.ดร.สมบัติ ธำรงสินถาวร
ผศ.ว่าที่ร้อยตรี ดร. ธนภณ นิธิเชาวกุล
ดร.การุณ สุขสองห้อง
ดร.ธินิกานต์ สังข์สุวรรณ
ดร.เพชรรัตน์ วิริยะสืบพงศ์
ดร.วรัญพงศ์ บุญศิริธรรมชัย

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผศ.ดร.ธีรศักดิ์ จินดาบถ
ผศ.ดร.สุธินี ฤกษ์ขำ
ผศ.ดร.ศิริลักษณ์ บางโชคดี
ดร.กลางใจ แสงวิจิตร

ดร.กุลวดี ลิ่มอุสันโน
ดร.มัทนชัย สุทธิพันธุ์
ดร.ดรณีกร สุปันตี
ดร.สุมนา ลาภาโรจน์กิจ

The List of THAI PRESENTED PAPERS – FULL PAPERS

หน้า

การศึกษามูลค่าทางบัญชีที่ส่งผลต่อราคาหลักทรัพย์ของบริษัทที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย กลุ่มเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตรบัญชีมหาบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

ประสิทธิผลการบัญชีทรัพยากรมนุษย์และประสิทธิภาพการบริหารทรัพยากรมนุษย์ที่มีต่อความสำเร็จของธุรกิจอย่างยั่งยืน: ทบทวนวรรณกรรม

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ทำบัญชีกับความรู้ความเข้าใจในมาตรฐานการรายงานทางการเงินสำหรับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (TFRS FOR SMES) ในประเทศไทย

การลงทุนในหลักทรัพย์ต่างหมวดธุรกิจกันสามารถช่วยลดความเสี่ยงได้หรือไม่

ความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารงานแบบมีส่วนร่วมกับคุณภาพชีวิตในการทำงานของบุคลากรมหาวิทยาลัยเอกชนแห่งหนึ่ง

การพัฒนาแบบจำลองธุรกิจเชิงกลยุทธ์ธุรกิจค้าวัสดุและอุปกรณ์ก่อสร้าง

การรับรู้และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว นอร์เวย์ สวีเดน เดนมาร์ค (Scandinavia) ต่อภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยภายใต้แคมเปญเที่ยววิถีไทย

การศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจลูกชุบ กรณีศึกษาร้านขนมลูกชุบ Lucky bean อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ กรณีศึกษา บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

The List of THAI PRESENTED PAPERS

– FULL PAPERS (Continued)

หน้า

กลยุทธ์การเพิ่มยอดขายและรักษาฐานลูกค้าในธุรกิจค้าปลีกค้าส่งตามแนวชายแดน กรณีศึกษาร้านค้าปลีกค้าส่ง Abc อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร

อิทธิพลของความพึงพอใจในคุณภาพการให้บริการด้านสุขภาพที่มีต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภค: กรณีศึกษา สถานบริการล้างพิษตับ

กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดและการมีส่วนร่วมของแฟนเพจบน Facebook fanpage ช่างชุ่ย

การศึกษาเชิงเปรียบเทียบการค้าและการอำนวยความสะดวกทางการค้าด่านสิงขรและด่านแม่สอด

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกใช้บริการแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ 11Street ของผู้บริโภคในประเทศไทย

อิทธิพลของค่านิยมการบริโภค ความกังวลด้านสิ่งแวดล้อม การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง และทัศนคติด้านสิ่งแวดล้อมของบุคคลต่อความตั้งใจซื้อสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

การสร้างคุณค่าในสายตาของผู้บริโภคที่ส่งผลต่อความพึงพอใจและความภักดีของผู้บริโภคผ่านแนวคิด Mass customization ในบริบทของสินค้าหรูหรา

ภูมิทัศน์ของการบริการที่มีผลต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวตลาดย้อนยุค ถนนยมจินดา จังหวัดระยอง

แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ กรณีศึกษา ตลาดน้ำวัดตะเคียน นนทบุรี

ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวและยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา

แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนบ้านประโดก อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

โดยอาศัยวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น

The List of THAI PRESENTED PAPERS – FULL PAPERS (Continued)

หน้า

อิทธิพลของภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและความพึงพอใจที่มีต่อความภักดีของผู้มาเยือนชาวไทย จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปัจจัยดึงของนักท่องเที่ยวกลุ่มพำนักระยะสั้นที่มีต่อการท่องเที่ยววิถีเมือง : เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอุปทานการท่องเที่ยวของจังหวัดขอนแก่น

การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชนวัฒนธรรมหม่อนไหมจังหวัดขอนแก่น

การศึกษารูปแบบห่วงโซ่อุปทานบ่อเลี้ยงปลาดุกในอำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

ความต้องการคุณลักษณะบุคลากรด้านโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการในเขตนิคมอุตสาหกรรมบางชัน

การสร้างมูลค่าผ่านการจัดการห่วงโซ่อุปทานแบบวงปิดในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์

อัตราดอกเบี้ยกับการตัดสินใจศึกษาต่อระดับปริญญาตรีและต่ำกว่า

แนวทางการสร้างแรงจูงใจในการทำงานของพนักงานขายยา บริษัท Xyz (ประเทศไทย) จำกัด

การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ กรณีศึกษา บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

THE STUDY OF PRODUCT DEVELOPMENT AND CREATING VALUE ADDED OF BUSINESS THAI PAPAYA SALAD BAKED CRISPY CASE STUDY: M.T. PROCESSED AGRICULTURES CO, LTD., AMPHER NONG SUEA, PATHUM THANI PROVINCE

ชญานิศ หมื่นคำ[1] (Chayanit Muenkam)

อังศุมาลิน โพธิ์ทอง[2] (Angsumalin Phothong)

ภฤศญา ปิยนุสรณ์[3] (Phrutsaya Piyanusorn)

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี 2) เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี โดยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ซึ่งมีผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 7 คน โดยแบ่งเป็น 2 ส่วน คือผู้ประกอบการและลูกค้า เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ กล้องถ่ายภาพดิจิตอล เครื่องบันทึกเสียง ผู้จดบันทึก และแนวคำถามการสัมภาษณ์ปลายเปิด

ผลการวิจัยพบว่า 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เริ่มต้นจากการแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ยืดอายุของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ด้วยการใช้นวัตกรรมเครื่อง Freeze Dry ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ อีกทั้งในอนาคตจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบเดียวกัน เป็นการเพิ่มทางเลือกที่หลากหลายมากขึ้น 2) การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยใช้นวัตกรรมการถนอมอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ และการลดต้นทุนด้าน

[1] นักศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (บธ.บ.) สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาศิลปากร

email : nuk_sweetpink@hotmail.com

[2] นักศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (บธ.บ.) สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาศิลปากร

email : angsumalin_noi@hotmail.com

[3] อาจารย์ ดร. สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

email : phrutsaya@ms.su.ac.th

วัตถุดิบ โดยการผลิตสินค้าด้วยตนเองสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่มีต้นทุนต่ำ คุณภาพของวัตถุดิบดี มาใช้ในการผลิต อีกทั้งยังมีการลดต้นทุนด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่สามารถขายส่งและขายปลีกได้ด้วยตนเอง โดยไม่ต้องผ่านคนกลาง

คำสำคัญ: *การพัฒนาผลิตภัณฑ์, การสร้างมูลค่าเพิ่ม, ธุรกิจส้มตำ*

Abstract

The purpose of this research was studied 1) To study the product development of business Thai papaya salad baked crispy M.T. Processed Agricultures Co, Ltd., Ampher Nong suea, Pathum Thani Province 2) To study the added value of the business Thai papaya salad baked crispy M.T. Processed Agricultures Co, Ltd., Ampher Nong suea, Pathum Thani Province by qualitative research with the in-depth interview technique. Which key informants were 7 people divided into 2 parts were the operator and customers. Research tools include digital camera, voice recorder, user notes, and the open end interview questions.

The results showed that the 1) product development, starting from the food processing to add value to the product. Extend the life of the agricultural products and meet the needs of consumers change. With the use of innovative machines freeze dry in developing new products, which can meet the needs of consumers both at home and abroad. In the future there will be product development in the same way the choice of a variety of more and more. 2) The creating value added by processing products into new products using innovations in food preservation in order to meet the needs of customers in the country and abroad. And cost reduction in raw materials. By producing goods can manually select raw materials with low cost, the quality of good raw materials used in production. There is also a reduced cost on distribution channels that can be wholesale and retail manually without going through the middle.

Keywords: *Product Development, Creating Added Value, Business Thai Papaya Salad Baked Crispy*

บทนำ

อาหารไทย เป็นอาหารประจำของชนชาติไทยที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดกันมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติที่บ่งบอกได้ถึงวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย ซึ่งมีอาหารพื้นบ้าน เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น มีกรรมวิธีในการทำได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงอาหารและการรับประทานมาเป็นเวลานาน (กอบแก้ว นาจพินิจ, 2553 อ้างถึงใน Sawatdee.com, 2559) ในปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติเป็นจำนวนมาก ซึ่งจะเห็นได้จากผลสำรวจของเว็บไซต์ CNNGO เกี่ยวกับเรื่อง 50 อาหารอร่อยที่สุดในโลก พบว่าอาหารไทยติดอันดับอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกจำนวน 4 เมนู ได้แก่ แกงมัสมั่น ต้มยำกุ้ง น้ำตกหมู และส้มตำ

ตามลำดับ (CNNGO, 2555) ซึ่งส้มตำเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในสังคมทุกระดับชั้น รวมถึงชาวไทยและชาวต่างชาติทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ชื่นชอบในรสชาติของอาหารประเภทนี้

ส้มตำ เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีวัตถุดิบหลักคือมะละกอ นำมาตำผสมกับเครื่องปรุง อาทิ กระเทียม พริก มะนาว กุ้งแห้ง เป็นต้น มีรสชาติเปรี้ยว บางท้องถิ่นเรียกว่า ตำส้ม (ราชบัณฑิตยสถาน, 2554) ส้มตำ เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ที่มีชื่อเรียกเฉพาะท้องถิ่นว่า ตำบักหุ่ง มีต้นกำเนิดมาจากตำผลไม้ แต่เนื่องจากผลไม้จะออกผลตามฤดูกาล ในขณะที่มะละกอ เป็นผลไม้ที่ปลูกง่าย ขึ้นได้ทุกฤดูกาล จึงทำให้มีการนำมะละกอมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการตำแทนผลไม้ชนิดอื่น จนเกิดเป็นอาหารไทยพื้นบ้านที่นิยมกันจนถึงปัจจุบัน (ไทสกล คนสว่าง, 2558)

โดยปกติส้มตำเป็นอาหารที่ปรุงสดใหม่พร้อมรับประทานไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เนื่องจากเน่าเสียได้ง่าย จึงจำเป็นต้องบริโภคก่อนอาหารจะเสื่อมประสิทธิภาพไม่สามารถรับประทานได้ ดังนั้นหากต้องการยืดอายุในการเก็บรักษาส้มตำไว้ให้สามารถรับประทานได้นานยิ่งขึ้น ด้วยการถนอมอาหาร ซึ่งวิธีที่นิยมเป็นอย่างมาก คือ การทำแห้ง เป็นการยืดอายุการเก็บรักษาอาหารด้วยการลดปริมาณน้ำในอาหาร เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ทุกชนิดที่เป็นสาเหตุให้อาหารเสื่อมเสีย อีกทั้งการทำแห้งยังทำให้อาหารมีน้ำหนักเบา ลดปริมาตร สะดวกต่อการขนส่ง การบริโภค หรือการนำไปเป็นวัตถุดิบในการแปรรูปต่อเนื่องด้วยวิธีอื่นๆ และสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เรียกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้โดยวิธีนี้ว่า "ผลิตภัณฑ์อาหารอบแห้ง" ซึ่งเป็นการเพิ่มทางเลือกของผู้บริโภคมากขึ้น (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนาปนนท์, 2560)

บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด เป็นโรงงานผลิตส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 91หมู่ที่ 3 ตำบลนพรัตน์ อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี โดยผลิตภัณฑ์ส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก มีจุดเริ่มต้นมาจากการลองผิดลองถูกในการสรรหาวิธีการถนอมอาหาร เนื่องจากเห็นปัญหาของชาวบ้านและเกษตรกรที่มีผลผลิตมากเกินความต้องการของตลาด จนต้องนำภูมิปัญญาดั้งเดิมมาแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นานมากขึ้น จึงเกิดความคิดสร้างสรรค์ในการนำวัตถุดิบทางการเกษตรมาประกอบเป็นอาหารกลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของตลาดและยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีความเป็นมาตรฐานสากล เพื่อการส่งออกที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศและชื่นชอบในรสชาติของอาหารไทย (สมคิด อินทรบุตร, 2560 อ้างอิงใน MGR Online, 2560)

จากที่ได้กล่าวมาแล้วในข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ กรณีศึกษา บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี ซึ่งเป็นโรงงานผลิตส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก เพื่อใช้ในการศึกษาเรียนรู้ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก ตลอดจนปัจจัยที่ทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ โดยผู้วิจัยหวังว่าการศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจในธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบและสามารถนำไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มศักยภาพให้กับธุรกิจของตนเอง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

2. เพื่อศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลหลัก มีจำนวน 7 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการจำนวน 3 คน ได้แก่ คุณสมคิด อินทรบุตร ประธานบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด คุณธุรกิจ อินทรบุตร ผู้จัดการฝ่ายการตลาด และคุณประสันต์ โพธิ์ขาว ผู้จัดการโรงงานหรือฝ่ายการผลิต และลูกค้าจำนวน 4 คน

การเก็บรวบรวมข้อมูล การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภทที่สำคัญ ได้แก่

1. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) แหล่งข้อมูลปฐมภูมิที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์แบบเชิงลึก (In-depth Interview) กับเจ้าของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบของ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด โดยมีผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ประกอบการจำนวน 3 คนและลูกค้าจำนวน 4 คน ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ระดับลึก วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ด้วยตนเอง ใช้วิธีการบันทึกและถอดเทประหว่างสัมภาษณ์ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนสมบูรณ์ ซึ่งผู้วิจัยจะนำเสนอการวิเคราะห์ข้อมูลประเด็นต่างๆในลักษณะการพรรณนาเชิงวิเคราะห์

2. แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) แหล่งข้อมูลทุติยภูมิที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ข้อมูลประเภทเอกสารต่างๆ เว็บไซต์ บทความ บทสัมภาษณ์และผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ กรณีศึกษา บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิจัยครั้งนี้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เป็นวิธีการศึกษาที่อยู่ภายใต้กระบวนการทัศน์สร้างสรรค์สังคม (Social Constructivism)โดยการดำเนินการวิจัยด้วยการสัมภาษณ์เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบของบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี โดยผู้วิจัยทำการวางแผนในการเก็บรวบรวมข้อมูล จากแหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา แบ่งเป็น 2 แบบ ดังนี้

1. ขั้นตอนการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยเก็บข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นการให้สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 7 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการจำนวน 3 คน ได้แก่ คุณสมคิด อินทรบุตร ประธานบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด คุณธุรกิจ อินทรบุตร ผู้จัดการฝ่ายการตลาด และคุณประสันต์ โพธิ์ขาว ผู้จัดการโรงงานหรือฝ่ายการผลิต และลูกค้าจำนวน 4 คน โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง ใช้แนว

คำถามปลายเปิด มีการวางแผน เก็บข้อมูลและลงมือเก็บข้อมูลด้วยตนเอง ทำให้ผู้วิจัยสามารถควบคุมและดำเนินการเก็บข้อมูลในสิ่งที่ต้องการได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน เพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูล

2. ขั้นตอนการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) โดยเก็บข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นการศึกษาหนังสือ เอกสาร บทความ งานวิจัย และบทสัมภาษณ์ที่เกี่ยวข้องกับเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ กรณีศึกษา บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานีเพื่อเป็นการเตรียมตัวระหว่างและหลังการเก็บข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การดำเนินการวิจัยครั้งนี้ เป็นวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีวิทยาการศึกษาประวัติชีวิตความเป็นมาและเรื่องเล่า โดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการจำนวน 3 คนและลูกค้าจำนวน 4 คน เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ กรณีศึกษา บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี ผู้วิจัยจึงเลือกเครื่องมือในการวิจัย ดังนี้

1. การสัมภาษณ์ (Interview) ผู้วิจัยเองนับเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุด เพราะการวิจัยเชิงคุณภาพเป็นการสัมผัสผู้ให้ข้อมูลหลักโดยตรง ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้เตรียมตัวก่อนการลงพื้นที่เก็บข้อมูล เนื่องจากผู้วิจัยคือผู้เก็บข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยตนเอง โดยเริ่มจากการแนะนำตนเองกับผู้ให้ข้อมูล ให้ความสำคัญสร้างบรรยากาศที่เป็นกันเอง ทักทายด้วยอัธยาศัยอันดี บอกถึงวัตถุประสงค์ในการสัมภาษณ์และขออนุญาตบันทึกข้อมูลเสียงจากการสัมภาษณ์ พร้อมทั้งในขณะสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้สังเกตพฤติกรรมต่างๆ เช่น สีหน้า ท่าทาง น้ำเสียง และความรู้สึกของผู้ให้สัมภาษณ์ เพื่อนำมาประกอบการวิเคราะห์ข้อมูล

2. แนวคำถามในการสัมภาษณ์ปลายเปิด เป็นคำถามแบบไม่มีโครงสร้าง ลักษณะคำถามเกี่ยวกับข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์อันประกอบด้วย ชื่อ นามสกุล (ถ้าผู้ถูกสัมภาษณ์ไม่ขัดข้อง) พร้อมทั้งป้อนคำถามปลายเปิดเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบของบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

3. เครื่องบันทึกเสียง เพื่อใช้บันทึกข้อมูลระหว่างการสัมภาษณ์ เนื่องจากผู้วิจัยไม่สามารถจดจำหรือจดบันทึกได้ทั้งหมด เพื่อให้สามารถเก็บข้อมูลได้มากที่สุดโดยไม่ตกหล่นและเพื่อตรวจสอบความคลาดเคลื่อนของข้อมูลจำเป็นต้องมีเครื่องบันทึกเสียงที่มีคุณภาพ

4. กล้องถ่ายภาพดิจิตอล เพื่อเก็บข้อมูลภาพในบรรยากาศ ขั้นตอน และกระบวนการที่ดำเนินการในการสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการจำนวน 3 คนและลูกค้าจำนวน 4 คน

5. เครื่องมือที่ใช้จดบันทึก คือ สมุดและปากกา สำหรับจดบันทึกข้อมูลที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ เพื่อช่วยในการจดบันทึกคำพูดที่สำคัญ ซึ่งเป็นข้อมูลหลักที่ใช้ประกอบในการทำวิจัยครั้งนี้

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล การตรวจสอบข้อมูลการวิจัย เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือของผลการวิจัย โดยใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) เป็นวิธีการที่สะท้อนให้เห็นว่าข้อมูลหลักฐานและผลการวิจัยที่วิเคราะห์จากข้อมูลหลักฐานที่เก็บรวบรวมได้มีความถูกต้อง น่าเชื่อถือ ตรงกับความเป็นจริงมีการเปรียบเทียบจากมุมมองหลายๆด้าน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลผลการวิเคราะห์ ตลอดจนผลของการวิจัย โดยการตรวจสอบความถูกต้องการเปรียบเทียบจากแหล่งข้อมูล

หลายแหล่ง ทำให้ผู้วิจัยมั่นใจได้ว่าข้อมูลมีความน่าเชื่อถือสูง ข้อมูลด้านบุคคลตรวจสอบว่าบุคคลที่ให้ข้อมูลเปลี่ยนไป ข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่ เปรียบเทียบจากการใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลหลายๆวิธี ทั้งวิธีการเก็บข้อมูลจากเอกสาร การสัมภาษณ์ การสังเกตแบบไม่มีส่วนรวม โดยพิจารณากิริยา ท่าทาง พฤติกรรม บรรยากาศต่างๆ ที่เกี่ยวกับผู้ให้ข้อมูล เพื่อมาประกอบการวิเคราะห์ร่วมกับการถอดเทป และการเปรียบเทียบจากการใช้ทฤษฎี แนวคิดหลายๆแนวคิด เพื่อเป็นกรอบแนวคิดหรือเป็นพื้นฐานของการทำความเข้าใจกับปัญหา การวางแผนเก็บข้อมูล ตลอดจนการวิเคราะห์และอภิปรายผลเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สำคัญและเพียงพอในการนำไปวิเคราะห์ ทำให้ข้อมูลมีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น

การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ที่นำมาใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ การนำเรื่องเล่ามาวิเคราะห์ (Analysis of Narrative)โดยการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลการสังเกตและการสัมภาษณ์ การถอดเทปคำสัมภาษณ์เรื่องเล่าจากตัวบท ซึ่งการเขียนแบบเล่าเรื่อง ทำให้ทราบถึงข้อเท็จจริงของประเด็นที่ศึกษา โดยมีขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. การเตรียมข้อมูลจากการถอดเทป ผู้วิจัยถอดเทปด้วยตนเองโดยการถอดเทปข้อมูลจากการบันทึกการสัมภาษณ์ ถอดออกมาทุกคำพูดเพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหาสาระของข้อมูลให้ได้มากที่สุด รวมถึงข้อมูลที่ได้จากการบันทึกข้อมูลที่ไม่ใช่คำพูด เช่น กริยา ท่าทาง น้ำเสียง ขณะสัมภาษณ์ที่ได้จดบันทึกลงในสมุด ซึ่งทำให้การวิเคราะห์ข้อมูลทำได้เต็มที่

2. การวางแผนการวิเคราะห์ข้อมูล ทำความคุ้นเคยกับข้อมูลจากการสัมภาษณ์ทั้งหมดโดยการอ่านข้อมูลจากการสัมภาษณ์ทั้งหมดที่ได้มา เพื่อให้มองเห็นภาพรวมของข้อมูลทั้งหมด ซึ่งเป็นแนวทางในการวิเคราะห์สามารถกำหนดหมวดหมู่และประเด็นหลักของข้อมูลได้เป็นอย่างดี

3. การแปลความหมายและการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่เก็บมา เป็นขั้นตอนที่ให้ผลการวิเคราะห์ที่สำคัญที่สุด การวิจัยเชิงคุณภาพเป็นการสะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างประเด็นหลักทั้งหมดที่นักวิจัยพบในข้อมูลแล้วนำมาสรุปผลการวิจัยโดยการบรรยายเป็นแบบเล่าเรื่องให้ทราบโดยเรียงตามประเด็นที่ศึกษา

ผลการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบของ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี โดยนำผลจากการสัมภาษณ์มาศึกษาตามวัตถุประสงค์ต่อไปนี้

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

จากการสัมภาษณ์พบว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี ได้ข้อมูลดังนี้

1.1 ความเป็นมาของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด เริ่มต้นจากคุณสมคิด อินทรบุตรและคุณธุรกิจ อินทรบุตร เปิดร้านขายวัตถุดิบทางการเกษตรที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยเป็นการขาย

สินค้าแบบค้าส่งและค้าปลีกอยู่ในตลาดสด ได้พบกับปัญหาสินค้าทางการเกษตรล้นตลาด ผัก ผลไม้เน่าเสีย ต้องนำมาทิ้งทำให้เสียมูลค่าของสินค้าและเกิดการขายสินค้าตัดราคากัน คุณสมคิดและคุณธุรกิจ จึงค้นคว้าหาวิธีแปรรูปอาหารเพื่อให้อยู่ได้นานมากขึ้น จนได้วิธีการถนอมอาหารแบบดั้งเดิม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นานยิ่งขึ้น ซึ่งความคิดเริ่มแรกของคุณสมคิดและคุณธุรกิจ ได้นำผักที่ใกล้จะเสื่อมสภาพจากเกษตรกรมาดอง โดยทดลองทำด้วยตัวเอง เนื่องจากปกติคุณสมคิดและคุณธุรกิจได้เปิดร้านขายวัตถุดิบทางการเกษตรที่ใช้ในการประกอบอาหารอาหาร อาทิ น้ำปลาร้า หน่อไม้ดอง ผักดอง ผักกาดดองเปรี้ยว และพริกป่น เป็นต้น ซึ่งเป็นการค้าขายแบบซื้อมาและขายไป เช่น ซื้อ 20 บาท ขาย 25 บาท กำไร 5 บาท แต่ถ้าหากผลิตด้วยตัวเอง จะมีต้นทุน 10 บาท ขาย 25 บาท กำไร 15 บาท ทำให้มูลค่าที่ได้จากตัวสินค้าเพิ่มมากขึ้น ด้วยเหตุนี้จึงเป็นจุดเริ่มต้นในการผลิตสินค้าแปรรูปทางการเกษตรของบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด โดยเริ่มแรกเปิดเป็นห้างหุ้นส่วนจำกัดก่อนในปี พ.ศ. 2550 โดยมีหุ้นส่วน คือ คุณสมคิด อินทรบุตรกับคุณประสันต์ โพธิ์ขาว ซึ่งมีแนวคิดที่จะช่วยเหลือเกษตรกรและยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเป็นสากล เพื่อการส่งออก จึงมีการผลิตสินค้าประเภทน้ำมะนาว ภายใต้ตรายี่ห้อพีเค (PK Brand) ด้วยการใช้วัตถุดิบทางการเกษตรในการผลิตมาจากเกษตรกรโดยตรงไม่ผ่านคนกลาง ทำให้สามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่มีต้นทุนต่ำ คุณภาพของวัตถุดิบดี มาใช้ในการผลิต จึงทำให้สามารถเพิ่มกำไรได้สูงขึ้น ต่อมาในปี พ.ศ. 2553 ได้เริ่มทดลองทำตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก (Maetuk Brand) โดยมีผลิตภัณฑ์ตัวแรก คือ น้ำปลาร้า ออกจำหน่ายสู่ตลาดและประสบผลสำเร็จ อีกทั้งยังสามารถส่งออกสินค้าไปจำหน่ายในต่างประเทศ เช่น ประเทศไต้หวัน เป็นต้น ทำให้มียอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและพื้นที่ในการผลิตที่ไม่เพียงพอ จนต่อมาในปี พ.ศ. 2557 ได้ซื้อที่ดินบริเวณอำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี จำนวน 52 ไร่ ในการสร้างโรงงานเพื่อการผลิตและจัดตั้งเป็นบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ขึ้นมา โดยมีผลิตภัณฑ์มากกว่า 200 รายการภายใต้ 3 ตรายี่ห้อ คือ ตรายี่ห้อพีเค (PK Brand) ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก (Maetuk Brand) และตรายี่ห้อเอ็มที (MT Brand) ตามลำดับ ซึ่งในขณะเดียวกันเมื่อมีการผลิตสินค้าหลายชนิด จนมีเครือข่ายธุรกิจที่มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องการถนอมอาหารหลากหลายมากขึ้น จึงทำให้รู้จักกับนวัตกรรมที่ช่วยในการถนอมอาหาร และได้ศึกษา หาข้อมูล จนเกิดการเรียนรู้เพื่อนำไปใช้ต่อยอดธุรกิจในการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าทางการเกษตร ทำให้ได้รู้จักกับนวัตกรรมตัวหนึ่ง คือ เครื่อง Freeze Dry เป็นเครื่องที่ใช้ทำผลไม้อบกรอบ ส่วนใหญ่มักจะใช้กับการอบแห้งผลไม้ จึงทำให้เกิดแนวคิดใหม่ขึ้นมาว่า “ขนาดผลไม้ยังทำให้แห้งได้เลย แล้วทำไมอาหารจะทำให้แห้งไม่ได้” เกิดเป็นจุดเริ่มต้นในการทำอาหารอบกรอบ โดยทดลองทำกับเมนูอาหารไทยที่ได้รับความนิยมหลากหลายเมนู ทั้งต้มยำมัสมั่น แต่ไม่ประสบความสำเร็จ เนื่องจากอาหารไทยมีกรรมวิธีในการทำที่ยากและเป็นมือใหม่ในการใช้เครื่อง Freeze Dry จึงทำให้เลือกเมนูอาหารไทยที่ได้รับความนิยมเพียงหนึ่งเมนู คือ ส้มตำไทย ซึ่งเป็นเมนูที่สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำได้ง่าย มีขั้นตอนไม่ยุ่งยาก เมื่อได้ตัดสินใจเลือกเมนูส้มตำไทยในการทำเป็นอาหารแปรรูปอบกรอบด้วยเครื่อง Freeze Dry โดยการลองผิดลองถูกเป็นระยะเวลา 2 ปี จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก ดังนั้นเมื่อมีการผลิตส้มตำไทยอบกรอบขึ้นมา แต่ไม่มีตลาดวางจำหน่าย บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด จึงมีจุดเริ่มต้นของการตลาด คือ เริ่มจากการแจกสินค้าให้กับคนสนิท ญาติ หรือลูกค้าในตลาดที่สนิท และมีการถ่ายรูปลง Facebook จนทำให้ส้มตำไทยอบกรอบเป็นที่รู้จักกันในโลกออนไลน์ โดยมีการ

ประชาสัมพันธ์สินค้าให้เป็นที่รู้จัก คือ การแจกสินค้า และทดลองชิมสินค้า ตามลำดับ เมื่อสินค้าติดตลาด บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด มีช่องทางการจัดจำหน่าย 2 รูปแบบ คือ การจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ ได้แก่ Facebook Fanpage , Line Official และการจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า (Modern Trade) ได้แก่ Siam Paragon, Emquartier, Emporium, The Mall Skyport ที่สนามบินดอนเมือง, Show DC และ Kingpower โดยในอนาคตจะมีการจำหน่ายในต่างประเทศ เนื่องจากผลิตภัณฑ์เป็นสินค้าที่เหมาะสำหรับกลุ่มลูกค้าในต่างประเทศ แต่ในปัจจุบันทางบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด จำเป็นต้องพยากรณ์ตลาดในประเทศก่อน เพื่อให้ทราบจำนวนของสินค้าที่มีความต้องการของคนในประเทศที่จะต้องผลิตให้กับผู้แทนจำหน่ายในแต่ละเดือน จึงจะสามารถวางแผนการจำหน่ายสินค้าส่งออกในต่างประเทศได้ ซึ่งในอนาคตจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยการออกผลิตภัณฑ์ใหม่ อาทิ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวมะม่วง อีกทั้งมีการวางแผนในการพัฒนาสูตรของส้มตำ เนื่องจากในปัจจุบันมีเพียงส้มตำไทยสูตรเดียว โดยอนาคตจะมีการพัฒนาเป็นสูตรส้มตำเจ สูตรส้มตำปูปลาร้า และสูตรส้มตำทะเล ตามลำดับ ด้วยเหตุนี้ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด จึงให้ความสำคัญกับสินค้าทางการเกษตรในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวสินค้าทางการเกษตรภายใต้แนวคิด “ภูมิปัญญาท้องถิ่น สู่สากล”

1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด เริ่มต้นจากความคิดที่จะถนอมอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นานยิ่งขึ้น จึงมีการค้นคว้าหาวิธีแปรรูปอาหารในรูปแบบต่างๆ อาทิ การหมัก การดอง และการอบแห้ง เป็นต้น จึงได้ทดลองผลิตด้วยตนเองจนได้เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆมากมาย อาทิปลาร้า หน่อไม้ดอง ผักดอง เป็นต้น เมื่อมีการผลิตสินค้าหลายชนิด จนมีเครือข่ายธุรกิจที่มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องการถนอมอาหารหลากหลายมากขึ้น จึงทำให้ได้รู้จักกับเครื่องจักรต่างๆ ที่ช่วยในการถนอมอาหาร และได้ศึกษา หาข้อมูล จนเกิดการเรียนรู้เพื่อนำไปใช้ในการต่อยอดธุรกิจในการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าทางการเกษตร ทำให้ได้รู้จักกับนวัตกรรมตัวหนึ่ง คือ เครื่อง Freeze Dry เป็นเครื่องจักรที่มีความน่าสนใจมาก โดยเครื่อง Freeze Dry เป็นเครื่องที่ใช้ทำผลไม้อบกรอบ ส่วนใหญ่มักจะพบว่าเครื่อง Freeze Dry จะใช้กับการอบแห้งผลไม้ จึงทำให้เกิดแนวคิดใหม่ขึ้นมาว่า “ขนาดผลไม้ยังทำให้แห้งได้เลย แล้วทำไมอาหารจะทำให้แห้งไม่ได้” เกิดเป็นจุดเริ่มต้นในการทำอาหารอบกรอบ โดยบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ได้นำเครื่อง Freeze Dry มาทดลองใช้ในการอบกรอบอาหาร ปรากฏผลลัพธ์ออกมาว่า สามารถทำได้เช่นกัน จึงมีการนำมาใช้ในการอบกรอบส้มตำไทย ที่กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก ซึ่งมีกระบวนการผลิต ส้มตำไทยอบกรอบ ดังนี้

1.เริ่มต้นจากการนำวัตถุดิบในการทำส้มตำไทยมาผสมให้เข้ากัน ตามรสชาติของแต่ละสูตร โดยมีสูตรเผ็ดน้อย เผ็ดกลาง และเผ็ดมาก

2.นำส้มตำไทยที่ผสมเสร็จแล้ว เข้าเครื่อง Freeze Dry โดยในเวลาในการอบกรอบ 48 ชั่วโมง

3.เมื่ออบกรอบเสร็จตามเวลาที่กำหนด นำออกมาใส่บรรจุภัณฑ์ เพื่อเตรียมส่งไปยังตัวแทนจำหน่าย

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เป็นการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เน้นความเป็นไทย เนื่องจากบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ต้องการนำเสนอถึงรสชาติอาหารไทยที่มีความพิเศษและลึกซึ้ง ในปัจจุบันกำลังการผลิตของผลิตภัณฑ์ส้มตำไทยอบกรอบต่อเดือนประมาน 60,000 ซองต่อ 1 เครื่อง Freeze Dry และโรงงานมีเครื่อง Freeze

Dry จำนวน 2 เครื่อง เนื่องจากเป็นธุรกิจที่อยู่ในช่วงเริ่มต้น จำเป็นจะต้องดูผลตอบรับจากลูกค้าก่อนจะลงทุนเพิ่มเติม อีกทั้งในอนาคตจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยมีการออกผลิตภัณฑ์ใหม่ อาทิ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวมะม่วง และมีการวางแผนในการพัฒนาสูตรของส้มตำ เนื่องจากในปัจจุบันมีเพียงส้มตำไทยสูตรเดียว โดยในอนาคตจะมีการพัฒนาเป็นสูตรส้มตำเจ ที่สามารถตอบสนองความต้องการสำหรับกลุ่มลูกค้าที่รับประทานอาหารเจหรือมังสวิรัต สูตรส้มตำปูปลาร้า และสูตรส้มตำทะเล ตามลำดับ

2. การสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี

จากการสัมภาษณ์พบว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี ได้ข้อมูลดังนี้

2.1 ด้านผลิตภัณฑ์ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ได้ใช้วิธีการถนอมอาหารในรูปแบบต่างๆ อาทิ การหมัก การดอง และการอบแห้ง เป็นต้น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นานยิ่งขึ้น ซึ่งบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ได้นำวิธีการถนอมอาหารในรูปแบบต่างๆ มาใช้กับสินค้าทางการเกษตร จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่มากมาย อาทิ ผักกาดดองเปรี้ยว ผักดอง และหน่อไม้ดอง เป็นต้น และบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ได้นำนวัตกรรมหนึ่ง คือ เครื่อง Freeze Dry เป็นเครื่องที่ใช้ทำผลไม้อบกรอบ มาปรับใช้ในการผลิตอาหารอบกรอบ ซึ่งได้พัฒนาเมนูอาหารไทยที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก คือ ส้มตำไทย ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก ที่สามารถตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ง่ายต่อการรับประทาน โดยใช้ระยะเวลารอเพียง 5 นาที สามารถรับประทานได้ทันที อีกทั้งยังสามารถช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรและยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเป็นสากล

2.2 ด้านต้นทุน แบ่งเป็น 2 ด้าน ดังนี้

2.2.1 ด้านต้นทุนวัตถุดิบ เป็นการผลิตสินค้าด้วยตนเองส่งผลต่อการสร้างรายได้เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเมื่อก่อนคุณสมคิดและคุณธุรกิจเปิดร้านขายวัตถุดิบทางการเกษตรที่ใช้ในการประกอบอาหาร อาทิ น้ำปลาร้า หน่อไม้ดอง ผักดอง ผักกาดดองเปรี้ยว และพริกป่น เป็นต้น ซึ่งเป็นการค้าแบบซื้อสินค้ามาและขายไป จะทำให้เกิดกำไรน้อย แต่เมื่อมาผลิตสินค้าด้วยตนเอง ทำให้สามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่มีต้นทุนต่ำ คุณภาพของวัตถุดิบดี มาใช้ในการผลิตทำให้สามารถลดต้นทุนเพื่อทำให้เกิดช่องว่างของกำไรมากขึ้น เช่น แบบเดิม ซื้อ 20 บาท ขาย 25 บาท กำไร 5 บาท แต่ถ้าหากผลิตด้วยตัวเอง จะมีต้นทุน 10 บาท ขาย 25 บาท กำไร 15 บาท ทำให้มูลค่าที่ได้จากตัวสินค้าเพิ่มมากขึ้น

2.2.2 ด้านต้นทุนเกี่ยวกับช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการจำหน่ายสินค้าด้วยตนเองส่งผลต่อการสร้างรายได้เพิ่มมากขึ้น โดยบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด มีช่องทางการจัดจำหน่ายในการขายส่งและขายปลีกด้วยตนเอง โดยไม่ต้องผ่านคนกลาง จึงเป็นการเพิ่มช่องว่างที่สามารถสร้างกำไรได้มากกว่าการขายส่งและขายปลีกแบบเดิม เนื่องจากเมื่อก่อนจะมีกลุ่มลูกค้าเป็นคนในตลาดและมีชื่อเสียงเฉพาะในตลาดสี่มุมเมืองเท่านั้น แต่เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงในการผลิตสินค้าที่มีความหลากหลายมากขึ้น อาทิ ส้มตำไทยอบกรอบ ทุเรียนหมอนทองอบกรอบ

น้ำปลาร้าขวด และลำไยทุเรียนอบกรอบ เป็นต้น จนกลายเป็นบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ทำให้เกิดกลุ่มลูกค้าใหม่ ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ

สรุปและอภิปรายผล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยเชิงคุณภาพเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทย อบกรอบของ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี พบว่า

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี เริ่มต้นจากการแปรรูปอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และยืดอายุของผลิตภัณฑ์ โดยใช้นวัตกรรมของเครื่องจักรที่ช่วยในการถนอมอาหาร คือ เครื่อง Freeze Dry ในการอบกรอบส้มตำไทยให้กลายเป็นส้มตำไทยอบกรอบ ซึ่งทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ อีกทั้งในอนาคตจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบเดียวกัน แต่เพิ่มทางเลือกที่หลากหลายมากขึ้น เนื่องจากมีการวางแผนในการพัฒนาสูตรส้มตำเป็นสูตรตำเจ สูตรตำปูปลาร้า และสูตรตำทะเล ตามลำดับ รวมถึงการเพิ่มเมนูอาหารและขนมหวาน อาทิ ข้าวเหนียวทุเรียนอบกรอบ และข้าวเหนียวมะม่วงอบกรอบ

2. การสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยการแปรรูปส้มตำไทยให้กลายเป็นส้มตำไทยอบกรอบ ซึ่งใช้สินค้าทางการเกษตรเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร รวมถึงการใช้นวัตกรรมการถนอมอาหารด้วยเครื่อง Freeze Dry จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ส้มตำไทยอบกรอบ ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก ที่สามารถตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ อีกทั้งยังสามารถช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรและยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเป็นสากล และสามารถลดต้นทุนเพื่อทำให้เกิดช่องว่างของกำไรมากขึ้น โดยการผลิตสินค้าด้วยตนเองสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่มีต้นทุนต่ำ คุณภาพของวัตถุดิบดี มาใช้ในการผลิต อีกทั้งยังสามารถขายส่งและขายปลีกได้ด้วยตนเอง โดยไม่ต้องผ่านคนกลาง จึงเป็นช่องทางในการเพิ่มกำไรได้อีกช่องทางหนึ่ง

จากการศึกษาทำให้ผู้วิจัยพบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มตำไทยอบกรอบของบริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด โดยเริ่มต้นจากการเห็นสินค้าทางการเกษตรล้นตลาด จึงคิดค้นหาวิธีการแปรรูปอาหาร ทั้งการหมัก การดอง และการทำให้แห้ง เป็นต้น เพื่อให้อยู่ได้นานมากขึ้น จนได้รู้จักกับวิธีการถนอมอาหารด้วยนวัตกรรมเครื่อง Freeze Dry เป็นเครื่องที่ใช้ทำผลไม้อบกรอบ จึงทำให้มีแนวคิดในการพัฒนามาใช้กับเมนูอาหาร และได้นำมาทดลองทำอาหารอบกรอบเมนูต่างๆ จนได้เป็นส้มตำไทยอบกรอบ ซึ่งได้นำส้มตำไทยอบกรอบไปแจกให้กับคนสนิท ญาติ หรือลูกค้าในตลาดที่สนิท และถ่ายรูปลง Facebook เพื่อตรวจสอบความต้องการของตลาดเป้าหมาย เมื่อมีการตอบสนองของผู้บริโภคในโลกออนไลน์ที่มีต่อส้มตำไทยอบกรอบเป็นจำนวนมาก จึงได้นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ส้มตำไทยอบกรอบ ภายใต้ตรายี่ห้อแม่ตุ๊ก โดยมีบรรจุภัณฑ์ที่เน้นความเป็นไทย เพื่อให้ผู้บริโภคนึกถึงอาหารไทย โดยนำผลิตภัณฑ์มาทดลองวางจำหน่ายในตลาดออนไลน์ และขยายไปยังห้างสรรพสินค้า ตามลำดับ เมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้บริโภค จึงทำให้บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด มีการผลิตสินค้าในแต่

ละเดือนประมาณ 120,000 ซอง เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งในอนาคตมีการวางแผนในการพัฒนาสูตรส้มตำเป็นสูตรตำเจ สูตรตำปูปลาร้า และสูตรตำทะเล ตามลำดับ รวมถึงการเพิ่มเมนูอาหารและขนมหวาน อาทิ ข้าวเหนียวทุเรียนอบกรอบ และข้าวเหนียวมะม่วงอบกรอบ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเรื่องกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของ Kotler และ Keller (Kotler & Keller,2009 อ้างอิงในอรอนงค์ สุเวชวัฒนกุล ,2555) ที่กล่าวไว้ว่า กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นการสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับในการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีเครื่องมือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ 8 ขั้นตอน ดังนี้ คือ ขั้นที่ 1 การสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ (Idea Generation) ขั้นที่ 2 การประเมินและคัดเลือกแนวความคิด (Idea Screening) ขั้นที่3การพัฒนาและทดสอบแนวความคิด (Concept Development and Testing) ขั้นที่ 4 การพัฒนากลยุทธ์การตลาด (Marketing Strategy Development) ขั้นที่ 5 การวิเคราะห์ทางธุรกิจ (Business Analysis) ขั้นที่ 6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) ขั้นที่ 7การทดสอบตลาด (Market Testing) และขั้นที่ 8 การดำเนินธุรกิจ (Commercialization) ตามลำดับ และการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจส้มตำไทยอบกรอบ บริษัท เอ็ม.ที. เกษตรแปรรูป จำกัด ด้วยการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตรให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยการแปรรูปส้มตำไทยให้กลายเป็นส้มตำไทยอบกรอบ ซึ่งใช้นวัตกรรมการถนอมอาหารด้วยเครื่อง Freeze Dry และการลดต้นทุนเพื่อทำให้เกิดช่องว่างของกำไรมากขึ้น โดยการผลิตสินค้าด้วยตนเองสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่มีต้นทุนต่ำ คุณภาพของวัตถุดิบดี มาใช้ในการผลิต และการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ด้วยการเป็นผู้จัดจำหน่ายในการขายส่งและขายปลีกด้วยตนเอง โดยไม่ต้องผ่านคนกลาง จึงทำให้เป็นช่องทางในการเพิ่มกำไรได้อีกช่องทางหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการประยุกต์ใช้นวัตกรรมและช่องทางการจัดจำหน่ายของผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์แปรรูป สมุนไพรสุมาลี ตำบลหนองหัวแรต อำเภอหนองบุญมาก จังหวัดนครราชสีมา ของ ณัฐภัณฑ์ พงษ์ณะเรศและคณะ (ณัฐภัณฑ์ พงษ์ณะเรศและคณะ, 2560) ตามวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการประยุกต์ใช้นวัตกรรม และศึกษาช่องทางการจัดจำหน่ายของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์แปรรูป สมุนไพรสุมาลี จังหวัดนครราชสีมา เป็นการเพิ่มมูลค่าของสมุนไพรพื้นบ้านด้วยการแปรรูปสมุนไพรให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตที่ปราศจากสารเคมี เพื่อสร้างแรงจูงใจให้ผู้บริโภคหันมาใช้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร และมีช่องทางการจัดจำหน่ายในการเสนอสินค้าแก่ผู้บริโภค โดยการเป็นตัวแทนจำหน่ายด้วยตัวเอง เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และเกิดการยอมรับจากผู้บริโภค อีกทั้งยังสามารถลดต้นทุนในการผลิต เนื่องจากการใช้วัตถุดิบในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ด้วยการใช้สมุนไพรในการสร้างมูลค่าเพิ่มที่ก่อให้เกิดรายได้ ซึ่งเป็นสมุนไพรพื้นบ้านที่ปลูกแบบธรรมชาติ โดยปราศจากสารเคมีและสามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

1. ผู้วิจัยเสนอแนะให้เพิ่มทางเลือกในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น เพื่ออำนวยความสะดวกในการรับประทาน ควรออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีลักษณะเป็นกล่องพลาสติกที่มีฝาเปิด-ปิด บรรจุด้วยส้มตำอบกรอบและซ้อนส้อมพลาสติก เติมน้ำรอ 5 นาที พร้อมที่จะสามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา

2. ผู้วิจัยจึงเสนอแนะด้านการตั้งราคาของผลิตภัณฑ์จากราคาซองละ 90 บาท เปลี่ยนเป็น 89 บาท หรือหากมีการเปลี่ยนแปลงของบรรจุภัณฑ์ก็จะสามารถเพิ่มยอดขาย จากราคาซองละ 90 บาท เปลี่ยนเป็น 99 บาท ซึ่งมีการวิจัยพบว่า การกำหนดราคาที่ลงท้ายด้วยเลข 9 หรือ 99 ช่วยเพิ่มยอดขายให้กับสินค้าได้มากขึ้น เป็นการใช้เทคนิคการตั้งราคาที่ดึงดูดใจลูกค้าและการใช้เทคนิคการตั้งราคาคำนวณง่าย ซึ่งส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของลูกค้าได้รวดเร็วขึ้นด้วย

3.ผู้วิจัยเสนอแนะให้เจ้าของกิจการคำนึงถึงฤดูออกผลของผลผลิต หากในอนาคตจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ อาทิ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวมะม่วง เนื่องจากทุเรียนและมะม่วงเป็นผลไม้ที่ออกตามฤดูกาล ก็จะมีผลผลิตเพียงพอต่อความต้องการของตลาดในเวลาหนึ่ง ส่งผลให้ผู้บริโภคหาผลผลิตบริโภคได้ง่าย ผลิตภัณฑ์สองอย่างนี้จึงมีผลต่อความต้องการของผู้บริโภคต่ำในเวลานั้นด้วย ดังนั้นเจ้าของธุรกิจควรคำนึงถึงเวลาในการออกวางจำหน่ายของผลิตภัณฑ์สองอย่างนี้ก่อนเริ่มการผลิต เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ออกมาตรงกับฤดูกาลของผลผลิต

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเรื่องกรรมวิธีการผลิตของการพัฒนาของผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เพิ่มทางเลือกมากขึ้นให้กับผู้บริโภค เพื่อสามารถหาความแตกต่างเรื่องกรรมวิธีการผลิตของผลิตภัณฑ์เดิม

2. ควรศึกษาเรื่องหัวข้อด้านการส่งออกของผลิตภัณฑ์ส้มตำไทยอบกรอบ เนื่องจากมีแนวโน้มที่จะจำหน่ายในต่างประเทศ

3. ควรศึกษาเรื่องความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กลยุทธ์ทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ส้มตำไทยอบกรอบ

เอกสารอ้างอิง

ณัฐภัณฑ์ พงษ์ณะเรศและคณะ. (2560). **การสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการประยุกต์ใช้นวัตกรรมและช่องทางการจัดจำหน่ายของผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์แปรรูป สมุนไพรสุมาลี ตำบลหนองหัวแรต อำเภอหนองบุญมาก จังหวัดนครราชสีมา.** งานวิจัย สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ไทสกล คนสว่าง. (2558). **ประวัติส้มตำ หรือ ตำบักหุ่ง อาหารขึ้นชื่อของอีสาน.** [Online]. Available: https://goo.gl/iXG22n [2560, กันยายน 9].

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2560). **การทำแห้ง.** [Online]. Available: https://goo.gl/1bPSjn [2560, กันยายน 9].

ราชบัณฑิตยสถาน.(2554). **พจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน.** [Online]. Available: http://www.royin.go.th/dictionary/ [2560, กันยายน 9].

อรอนงค์ สุเวชวัฒนกุล. (2555). **การพัฒนากลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ และการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเฟอร์นิเจอร์ไม้ กรณีศึกษา บริษัท ทศพรอินเตอร์เฟอร์นิช จำกัด.** วิทยานิพนธ์สาขาวิชาบริหารธุรกิจสำหรับผู้บริหาร มหาวิทยาลัยบูรพา.

CNNGO. (2555, ตุลาคม 15). 5 อาหารไทย ติดใจคนทั่วโลก ใน **ผู้จัดการออนไลน์.** [Online]. Available: http://www.manager.co.th/China/ViewNews.aspx?NewsID=9550000126254 [2560, กันยายน 9].

MGR Online. (2560, กุมภาพันธ์ 15). "ส้มตำไทยอบกรอบแม่ตุ๊ก" แค่ฉีกซอง เติมน้ำ ลิ้มรสความแซบได้ทั่วโลก ใน **ผู้จัดการออนไลน์.** [Online].Available: https://goo.gl/igjTkz [2560, กันยายน 9].

Sawatdee.com. (2559). **อาหารและผลไม้ไทย.** [Online]. Available: http://www.sawadee.co.th/thailand/food/ [2560, กันยายน 9].